

安全衛生情報センター

パン、菓子製造業における労働災害防止対策の徹底について**改正履歴**

基安安発1122第5号

平成24年11月22日

都道府県労働局労働基準部長 殿

厚生労働省労働基準局
安全衛生部安全課長**パン、菓子製造業における労働災害防止対策の徹底について**

休業4日以上労働災害発生件数は、2年連続で増加しており憂慮すべき状況にあります。本年も9月末時点における速報ベースで増加傾向にあり、このまま推移すれば3年連続の増加となるおそれもあります。

このため、9月28日に安全衛生部長名で災防団体をはじめ関係各団体に労働災害防止のための緊急要請を行ったところですが、労働災害の増加傾向に歯止めをかけ、減少に転じさせるためには、この緊急要請に止まらず、労働災害防止について具体的な取組を進めていく必要があります。

こういった現状を踏まえ、今般、特に労働災害の増加数、増加率が目立つ業種、事故の型について分析を行い、これらの業種、事故の型を中心として、関係団体に対し、労働災害発生の防止に係る注意喚起を図ることとしました。

食料品製造業のうち、パン、菓子製造業については、別紙1のとおり、本年9月末時点における速報ベースで対前年79件の増(+12.0%)となっており、この増加幅は、食料品製造業に係る業種小分類の中で水産物加工業における増加幅(対前年99件の増)に次ぐ増加幅になっています。

更に、これを事故の型別に見ると、発生件数では「転倒」、「はさまれ、巻き込まれ」が多く、対前年の増加数及び増加率では「高温・低温の物との接触」が特に大きくなっている状況にあります。更に、これから、繁忙期である年末年始を迎えますが、この時期は特に労働災害のリスクが高まることが予想されます。

以上のことを踏まえ、特に注意を要すべき事故の型として、パン、菓子製造業における「転倒」、「はさまれ、巻き込まれ」及び「高温・低温の物との接触」災害について、分析結果及び分析結果を踏まえた留意点を別添のとおり取りまとめ、関係団体に対して別紙2のとおり注意喚起を図ったところですので、了知願います。

(参考)  (PDF:64KB)

(参考)

労働災害を防止するためのポイント

1. 機械による「はさまれ、巻き込まれ」災害を防止するには…

- ☆ガードを外した状態で作業を行う等、本来の状態でない形での機械の稼働、使用はやめましょう
- ☆機械の点検、掃除、修理をする場合には**機械を止め、確実に停止したことを確認してから**作業しましょう
- ☆機械に付着した生地や包装紙等を除去する場合にも機械をきちんと止めてから！
- ☆機械による災害は**重篤度が特に高い傾向があり、重大な障害が残る可能性もある**ので、機械の取り扱いには細心の注意を払いましょう

2. 「転倒」災害を防止するには…

- ☆濡れた床は滑りによる転倒災害の温床になります
- ☆通路に余計な荷物、台車等を置いていたり、つまずいたり踏んだりして危険です！
- ☆**4S(整理、整頓、清掃、清潔)**を徹底して、滑りや荷物へのつまずきによる転倒災害の**リスクを下げ**ましょう
- ☆「たかが転倒、されど転倒」。平均休業日数は**1か月を超えます**

3. 「高温・低温の物との接触」災害を防止するには…

- ☆消毒作業、清掃作業、材料の湯せんなど、熱湯を使用する作業は多いので、これらの作業を行う際には**火傷に注意**しましょう
- ☆長靴、長いエフロン、耐熱手袋等、手足や体を保護するものがあれば、着用した上で作業しましょう
- ☆原料や生地の中に物を落としてしまっても、直接手で拾うのはやめましょう